TREBS
COMFORT PRODUCTS

Comfortcook

Handleiding Digitale halogeen oven

Mode demploi four halogène digitale

Manual Digital halogen oven

Bedienungsanleitung Digitaler Halogen Ofen

NL

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van deze Digitale Comfortcook.

Lees deze handleiding voor het eerste gebruik zorgvuldig door en bewaar ze goed.
Als u het apparaat doorgeeft, moet u deze handleiding erbij voegen.
Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de instructies in deze handleiding niet in acht worden genomen!

Correct gebruik
Het apparaat is bestemd voor de volgende doeleinden:
- levensmiddelen ontdooien, garen, grillen en bakken.

Het apparaat is bedoeld voor privédoeleinden, het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat zoals beschreven in de handleiding. Elke andere vorm van gebruik geldt als niet correct.

Meerdere functies
Dankzij de vele in te stellen temperaturen (50-250°C) is de Comfortcook digitale halogeen oven te gebruiken als een elektrische grill, traditionele oven, magnetron, broodrooster, stoofpan, sterilisator, braadpan, broodmachine, stoompan enz.

Veiligheid
Principiële veiligheidsinstructies
- Kinderen herkennen de risico's niet die kunnen optreden door een foutieve omgang met elektrische apparaten. Laat daarom kinderen nooit zonder toezicht elektrische apparaten gebruiken of ermee spelen.
- Personen die op basis van hun geestelijke of lichamelijke vaardigheden of hun onervarenheid niet in staat zijn het apparaat te gebruiken, mogen het apparaat
    - alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken of
    - moeten vooraf vertrouwd gemaakt worden met het apparaat.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht lopen.

Brandgevaar
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare of licht ontvlambare materialen.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in contact komen met het verwarmingselement in de deksel. Bij brand trekt u de stekker uit het stopcontact en dekt u het apparaat af met een brandbestendige deken of natte doeken. Gebruik het apparaat niet meer en verwijder het.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u het deksel verwijdert.
- Plaats de hete deksel op een platte, hittebestendige ondergrond.
- Plaats geen ontvlambare materialen zoals karton, papier of kunststof in het apparaat.
- Om brandgevaar te vermijden, scheidt u het apparaat van het stroomnet als u het niet gebruikt.

Verbrandingsgevaar
- Het apparaat wordt bij het gebruik zeer heet en blijft ook na het uitschakelen nog een tijdje heet. Gebruik ovenwanten om het apparaat te dragen of het deksel te openen.
- De metalen delen van het apparaat worden zeer heet. Gebruik ovenwanten of de meegeleverde grijper om de gerechten uit de oven te nemen.

Risico op elektrische schok
- Gebruik het apparaat niet als er delen ontbreken of als het apparaat beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in het water kan vallen of nat kan worden.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact (230V~/50 Hz) met differentieelschakelaar (FI).
- Bescherm het netsnoer tegen hitte, olie en scherpe randen. Laat een beschadigd netsnoer onmiddellijk vervangen door een origineel netsnoer. Wendt u zich daarvoor tot de klantenservice.
- Trek altijd aan de stekker zelf en nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Draag het apparaat niet aan het netsnoer. Het netsnoer kan beschadigd worden en/of breken, waardoor het apparaat zou vallen.

Veiligheidsinstructies voor de gezondheid
- Om gezondheidsproblemen te voorkomen, reinigt u het apparaat grondig na elk gebruik. (zie paragraaf Apparaat reinigen)

Veiligheidsinstructies voor het apparaat
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat op een vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Verschuif het apparaat niet terwijl het ingeschakeld is.
- Plaats het apparaat op voldoende afstand van andere voorwerpen.
- Leg geen voorwerpen op of onder het apparaat.
- Gebruik het deksel uitsluitend samen met de glazen ovenschaal.
- Til het deksel altijd op aan de greep.
- Plaat het netsnoer zo dat het niet in contact komt met hete oppervlakken of voorwerpen.
- Gebruik het apparaat niet in de oven, op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.

Omgevingsomstandigheden
- Bewaar het apparaat niet in de onmiddellijke omgeving van open vuur of warmtebronnen zoals bijv. kookplaten, ovens, enz.
- Bescherm het apparaat tegen spatwater en druppels.

Schade aan het apparaat
- Mocht het apparaat defect zijn, probeer het dan niet zelf te repareren. Neem in geval van schade contact op met de Klantenservice.
- Mocht er vloeistof in het deksel van het apparaat gekomen zijn, of als het apparaat op een andere manier beschadigd werd, moet het door de Klantenservice worden gecontroleerd. Wendt u zich in dat geval tot de Klantenservice.

Verwijdering
Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze als het overbodig geworden is. Het apparaat hoort niet bij het huisvuil. Verwijder het op een openbare inzamelplaats.

Verwijdering van elektrische/elektronische apparaten volgens de wet op elektrische apparatuur

Dit apparaat mag op het einde van zijn levensduur niet verwijderd worden bij het normale huisvuil; het moet worden afgegeven op een inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur.
Meer informatie over het bevoegde inzamelpunt krijgt u bij het gemeentebestuur.

Verpakking verwijderen

Het verpakkingsmateriaal is gedeeltelijk herbruikbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en lever ze in bij een recyclagecentrum. Verwijder ze op een openbare inzamelplaats. Meer informatie krijgt u bij het lokale gemeentebestuur.

Gezonde bereiding
Als u de Comfortcook digitale halogeen oven gebruikt, hebt u tijdens het bereiden en koken geen olie nodig. De warmtegolven die door het halogeen verwarmingselement worden geproduceerd, dringen rechtstreeks in het gerecht door. Door het verhitten van het dierlijke vet in het vlees smelt de Comfortcook effectief de vetten weg, zodat het voedsel minder vet wordt. De hoeveelheid cholesterol wordt zo tot een minimum beperkt.

Tijd en energie worden efficiënt gebruikt
De Comfortcook digitale halogeen oven brengt de warmte op drie manieren tegelijk op het voedsel over: door middel van convectie, geleiding en penetratie. Zo kan het voedsel veel sneller worden bereid. Dankzij het ronde verwarmingselement in combinatie met het gepatenteerde interne ventilatiesysteem kan de Comfortcook de warmte vanaf alle kanten van de glazen container rechtstreeks aan het voedsel leveren. Tests hebben uitgewezen dat in vergelijking met traditionele ovens tot 20% elektriciteit wordt bespaard.

Minder schoonmaak
Met de Comfortcook digitale halogeen oven hebt u geen open vuur en vette rook meer in de keuken.

Eenvoudig te reinigen
De Comfortcook digitale halogeen oven wordt geleverd met een krachtige zelfreinigende functie. Dankzij de snelle warmtecirculatie breekt de pan automatisch binnen een paar minuten lastige vlekken en vet af.

Gebruik deze functie om de glazen ovenschaal (2) te reinigen.

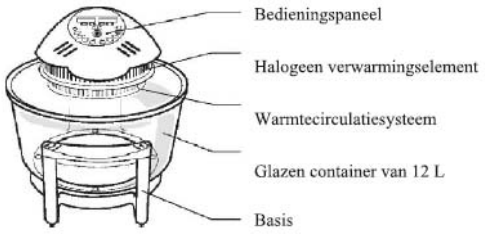
Zelfreiniging instellen
Materiële schade door foute omgang met het apparaat!
Laat de glazen ovenschaal afkoelen voor u ze vult met koud water. Een te groot temperatuurverschil kan barsten in het glas veroorzaken.

1. Verwijder de levensmiddelen en giet het vet af.
2. Vul de glazen ovenschaal ca. 1.5 cm met koud water en voeg een beetje afwasmiddel toe.
3. Zet de deksel op de glazen ovenschaal.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de knop “clean”

Hardnekkige verontreinigingen kunt u verwijderen met een vaatborstel. Roosters kunnen tijdens de zelfreiniging in de ovenschaal blijven.

DIAGRAMMEN

Opbouw van het product



FOOD / TIME / TEMPERATURE TABLE

* Information provided below is for reference purpose only. Actual cooking time and temperature are subject to food portion.

FOOD TYPE	TIME (min)	TEMPERATURE (°C)
Shrimp	5 min	250 °C
Sausages	6 min	200 °C
Peanut	6 min	160-180 °C
Bread	8-10 min	120-140 °C
Cake	8-10 min	180-200 °C
Crab	10-13 min	250 °C
Fish	10-15 min	250 °C
Lobster	12-15 min	220-250 °C
BBQ Pork	15 min	250 °C
Sweet Potato	20-30 min	250 °C
Rice	30 min	250 °C
Chicken	30-40 min	250 °C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220 V
Frequency	50 Hz
Power	1300 W
Thermostat	50-250 °C
Timer	0-120 minutes
Cooking Pot Dimension (With Base Stand)	(H) 322 mm x (Ø) 460 mm
Container Dimensions	(H) 165 mm x (Ø) 330 mm
Capacity	12 (+5) L
Net Weight	8.0 kg

ACCESSORIES

Supplied Accessories

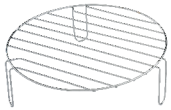
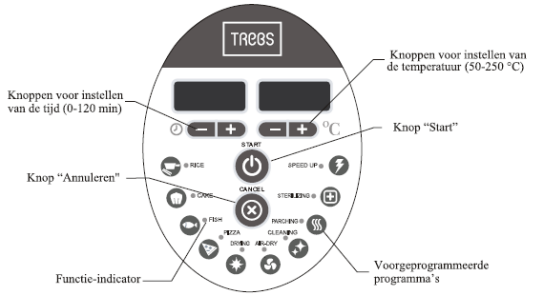
Low Rack	Dual Rack 
For larger food items such as Grilled Duck, Grilled Chicken, Casserole, etc.	Allows food to be placed near heat source, e.g. Skewers; can be used simultaneously with low rack for multi-level cooking

Plate Lifter	Ring Extension
To carry food or plate in and out of cooking pot	To increase cooking pot capacity by 5 L. Ideal for Grilled Duck, Grilled Chicken and multi-level cooking

Optional Accessories

Frying Pan	Baking Pan	Forks (4 purchase)
For Gyoza Dumplings, Fish, etc.	For baking small items such as Nuts, French Fries, Chinese Herbs, etc.	Suitable for outdoor barbecue, such as string barbecue beef.

Bedieningspaneel



BEDIENINGSINSTRUCTIES
Voorgeprogrammeerde programma's

Voorkeuzefunctie	Standaard tijd/temp	Details
Rijst*	30 min/250 °C	Druk in om verschillende soorten voedsel gedurende de bijbehorende ingestelde tijd en temperatuur te bereiden voor het beste resultaat (De gebruiker kan de waarden voor tijd en temperatuur verder volgens zijn eigen voorkeur aanpassen) *LET OP: het is helaas niet mogelijk om rijst in de comfortcook te Koken
Cake	11 min/190 °C	
Stomen	13 min/250 °C	
Pizza	3 min/250 °C	
Roosteren	5 min/250 °C	Indrukken om voedsel korte tijd sterk te verwarmen. Deze functie geeft een knapperige structuur aan de buitenste laag van het voedsel.
Koel drogen	30 min/0 °C	Indrukken om voedsel te drogen zonder verhitting
Reinigen	10 min/250 °C	Vul de pan met de juiste hoeveelheid schoon water en druk op deze knop om moeilijke vlekken en vet in de glazen container af te breken. *Opmerking: voeg het water (en reinigingsmiddel) pas toe als de pan volledig is afgekoeld
Verwarmd drogen	6 min/90 °C	Indrukken om voedsel snel op lage temperatuur te drogen Indrukken om voedsel te ontdooien
Steriliseren	13 min/130 °C	Indrukken om voedsel of keukengerei voor sterilisatie te verhitten
Turbo	20 min/250 °C	Indrukken om de pan 20 minuten lang op de hoogste temperatuur te laten werken

BEDIENINGSINSTRUCTIES

Bedieningsprocedures

1. Koppel de glazen container aan de plastic basis op een platte, vlakke ondergrond.
2. Kies het geschikte rek en de accessoires op basis van het soort voedsel en de bereidingswijze. Plaats het rek in de glazen container en leg het voedsel erop.
3. Zet het deksel van de pan vast en schakel vervolgens de stroom in.
4. Stel de kooktijd en temperatuur in volgens een van de volgende methoden:
   a. Pas de tijd (0-120 min) en de temperatuur (50-250°) in door de knoppen "+"&"-" in te drukken
   b. Kies een van de voorkeuze toetsen en druk deze in (u kunt verder aanpassen met de knoppen "+"&"-")
   Opmerking: Een van de functie-indicatoren gaat knipperen zodra de functie is geselecteerd; de pan begint echter pas te werken als de knop "START" is ingedrukt
5. Druk op de knop "START ".
6. Het verwarmingselement kan uitschakelen voordat de tijd voorbij is. Dat wil zeggen dat de gewenste temperatuur is bereikt. De pan stopt tijdelijk met de warmteaanvoer. Het warmtecirculatiesysteem blijft echter werken tot de tijd volledig voorbij is.
7. Als de tijd voorbij is ("0:00") piept de pan enkele malen. Haal de stekker uit

het stopcontact en verwijder het deksel van de pan.

- Bereiden pauzeren: voordat de tijd voorbij is kan de gebruiker de bereiding pauzeren door eenvoudig het deksel van de pan te halen. Als het deksel weer wordt gesloten, gaat de bereiding verder.
- Uitschakelen: om de werking van de pan te beëindigen voordat de tijd voorbij is drukt u op “ANNULEREN ” en verwijdert u het deksel van de pan. De instellingen voor tijd en temperatuur worden gewist.

8. Haal het voedsel of het bord met de bijgeleverde grijptang uit de glazen container.

Waarschuwingen

1. Plaats geen water of plastic bakjes in de pan terwijl deze aan staat.
2. Voedsel moet op een rek in de pan worden geplaatst. Zorg ervoor dat er ruimte tussen het voedsel en het deksel van de pan zit. De interne luchtcirculatie mag niet worden geblokkeerd.
3. Overbelast het stopcontact niet.
4. Haal de stekker uit het stopcontact en koel de pan af voordat u deze reinigt of afwast.
5. Veeg het deksel van de pan met een zachte, droge doek af; reinig niet met water.
6. Reinig de glazen kom, de basis en de bijgeleverde accessoires met milde zeep; koel de pan af voordat u met schoonmaken begint.
7. Vermijd alle soorten tikken, stoten of slagen tegen de pan.
8. Als u een vreemd geluid hoort of ernstige vibratie ontstaat, open het deksel van de pan dan niet. Haal meteen de stekker uit het stopcontact en neem voor controle contact op met een bevoegd technicus.

Onjuiste bediening

Doe het volgende **NIET**:

Het deksel of de pan met de hand aanraken terwijl de pan aan staat

Het stopcontact overbelasten

Direct na het uitzetten van de pan water in de container gieten

- Het deksel of de pan met de hand aanraken terwijl de pan aan staat
- Het stopcontact overbelasten
- Direct na het uitzetten van de pan water in de container gieten

SELECTED RECIPES

<Roasted Pig's Cheek>

Ingredients : Pig's Cheek

Seasoning : Char Siu Sauce, Malt Sugar, Salt and Dark Soy Sauce

Procedure :

1. Mix all seasoning ingredients together with pig's cheek, marinate for 2-4 hours
2. Preheat cooking pot at 250 °C for 3 min
3. Place meat on High Rack and grill for 10 min using Ring Extension; turn over and cook for another 5 min

<Garlic Bread>

Ingredients : Baguette, Garlic, Butter, Cheese Powder (Optional)

Procedure :

1. Slice baguette into desired thickness
2. Mix minced garlic with melted butter spread mixture on sliced bread (Sprinkle cheese for extra flavour)
3. Preheat cooking pot at 225 °C and toast garlic breads for 3 min

<Grilled Salmon Head>

Ingredients : Salmon Head

Seasoning : Lemon Juice, Salt, Cooking Wine, Sesame Oil, Sugar, Corn Starch, Pepper

Procedure :

1. Mix seasoning ingredients together. Marinate fish for 30 min or more
2. Grill salmon head at 250 °C in cooking pot using High Rack
3. Turn over salmon head and grill for 5 min

OPERATING INSTRUCTIONS

Operating Procedures

1. On a flat and level surface, attach glass container to plastic base stand.
2. Select appropriate rack and accessories based on food type and style of cooking. Position rack in glass container and place food items on top.
3. Secure pot cover. Then plug in power.
4. Set cooking time and temperature using one of the following methods:
   a. Adjust time (0-120 min) and temperature (50-250°C) by pressing "+" & "-" buttons
   b. Select and press one of the one-touch function keys (user can make further adjustment using the "+" and "-" buttons)

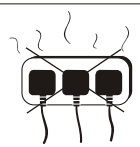
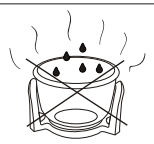
   Note: One of the function indicators will blink as soon as a function is selected; however, cooking pot will not start its operation until the "START" button is pressed
5. Press "START" button.
6. Heating element may go off before set time is up. It means that the desired temperature is reached. Cooking pot would temporarily stop adding heat. However, the heat circulating system would keep on running until time is completely over.
7. When time is over ("0:00"), cooking pot will beep several times. Unplug power and lift up cooking pot cover.
   - Pause Cooking: Before set time is up, user can pause operation by simply lifting up the pot cover and resume cooking by closing it.
   - Shut Down: To end cooking pot's operation before time is up, press "CANCEL" and then lift up pot cover. Time and temperature settings will be erased.
8. Take food or plate out of glass container using the supplied plate lifter.

Caution

1. Do not put water or plastic containers inside cooking pot during operation
2. Food must be placed on a rack in the pot. Make sure there is space between food and cooking pot cover, and interior airflow circulation should not be blocked
3. Do not overload power socket
4. Unplug power cord and cool down cooking pot before cleaning or washing
5. Wipe cooking pot cover with a soft and dry cloth; do not rinse it with water
6. Clean glass container, base stand and supplied accessories with mild soap; cool down cooking pot before any cleaning procedure
7. Avoid any form of tapping, knocking or striking against cooking pot
8. When strange noise is heard or severe vibration occurs, do not open cooking pot cover. Unplug power immediately, and contact a licensed technician for a check-up

Incorrect Operation

Please do NOT do the followings:

		
Touch cooking pot cover or glass container with hand during operation	Overload power socket	Pour water into container immediately after operation

ACCESSOIRES

Bijgeleverde accessoires

Dual Rack

Laag rek
Voor grotere gerechten zoals gegrilde eend, gegrilde kip, stoofschotels enz.

Dubbel rek
Zorgt ervoor dat het voedsel dicht bij de warmtebron wordt geplaatst, bijv. spiesen; kan tegelijk met het lage rek worden gebruikt om meerdere niveaus tegelijk te koken.

Ring Extension

Serveertang
Om voedsel of borden in de pan te leggen en eruit te halen

Verhogingsring
Vergroot de capaciteit van de pan met 5 L. Ideaal voor gegrilde eend, gegrilde kip en koken op meerdere niveaus tegelijk.

Frying Pan

Baking Pan

bakplaat
Voor vis, noten en patat enz.

stoomplaat
voor het stomen van vis enz.

TABEL VOEDSEL/TIJD/TEMPERATUUR
* De informatie hieronder is alleen als richtlijn bedoeld. De feitelijke bereidingstijd en temperatuur zijn afhankelijk van de portie.

SOORT VOEDSEL	TIJD (min)	TEMPERATUUR (°C)
Garnalen	5 min	250 °C
Worstjes	6 min	200 °C
Pinda's	6 min	160-180 °C
Brood	8-10 min	120-140 °C
Cake	8-10 min	180-200 °C
Krab	10-13 min	250 °C
Vis	10-15 min	250 °C
Kreeft	12-15 min	220-250 °C
BBQ-varkensvlees	15 min	250 °C
Zoete aardappel	20-30 min	250 °C
Kip	30-40 min	250 °C

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning	220 V
Frequentie	50 Hz
Vermogen	1300 W
Thermostaat	50-250°C
Timer	0-120 minuten
Afmetingen pan (inclusief basis)	(H) 322 mm x (Ø) 460 mm
Afmetingen container	(H) 165 mm x (Ø) 330 mm
Capaciteit	12 (+5) L
Netto gewicht	8.0 kg
	CE-conform
	Veiligheidsklasse 1 Het apparaat is uitgerust met een geaarde stekker.

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für das Gerät Comfortcook entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für folgende Aufgaben bestimmt:
- Lebensmittel auftauen, garen, dünsten und backen.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung konzipiert. Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheit

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte benutzen oder damit spielen.
- Personen, die aufgrund ihrer geistigen und körperlichen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit nicht in der Lage sind, das Gerät zu benutzen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen oder müssen vorher mit dem Gerät vertraut gemacht werden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.

Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Speisen nicht das Heizelement im Deckel berühren. Im Brandfall
  den Netzstecker ziehen, das Gerät mit einer feuerfesten Decke oder nassen Tüchern abdecken. Das Gerät nicht mehr verwenden und entsorgen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Brennbare Materialien wie Karton, Papier oder Plastik nicht in das Gerät legen.
- Um eine Brandgefahr zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Im Brandfall nicht den Deckel abnehmen. Ziehen Die den Netzstecker und das Gerät mit einer feuerfesten Decke abdecken. Gerät nicht mehr verwenden und entsorgen.

Verbrühungsgefahr

- Den Deckel beim Abnehmen vom Körper weg halten, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Verbrennungsgefahr

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät tragen oder den Deckel öffnen.
- Die Metallteile des Gerätes werden sehr Heiß. Verwenden Die Topfhandschuhe oder den mitgelieferten Greifer, wenn Sie Speisen entnehmen.

Stromschlaggefahr
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Gerätes fehlen oder das Gerät beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht ins Wasser fallen oder nass werden kann.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (230V/ 50 Hz) mit Fehierschutz-Schalter an.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze, öl und scharfen Kanten. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel umgehend durch ein Original-Netzkabel ersetzen. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice.
- Ziegen Sie immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel, um das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.

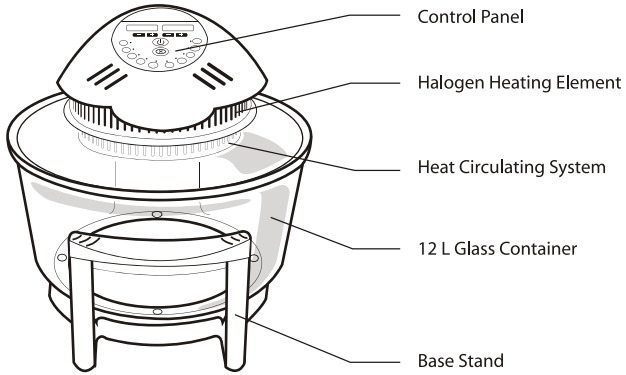
OPERATING INSTRUCTIONS

One-Touch Functions

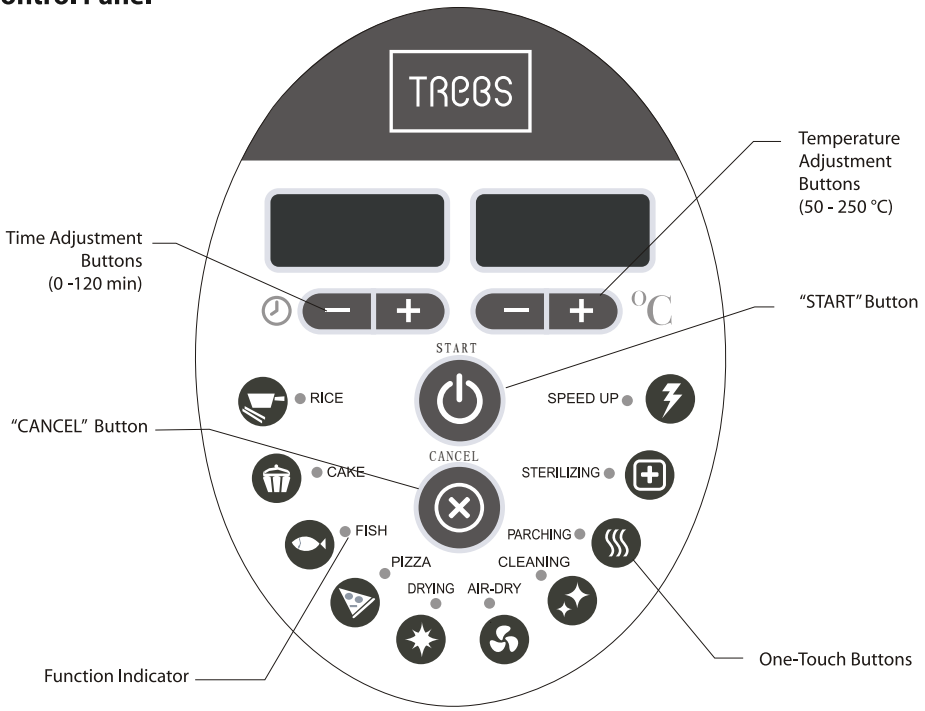
One-Touch Function	Default Time / Temp.	Details
Rice		Unfortunately, it is not possible to cook rice in the comfortcook.
Cake	11 min / 190 °C	Press to cook different food types at corresponding default time and temperature settings to achieve the best result (User can further adjust time and temperature values according to personal preferences)
Fisch	13 min / 250 °C	
Pizza	3 min / 250 °C	
Toast	5 min / 250 °C	Press to apply high heat to food within a short time.This function can create a crispy texture to the outer layer of food
Cool Dry	30 min / 0 °C	Press to dry food without applying any heat
Clean	10 min / 250 °C	Fill cooking pot with appropriate amount of clean water and press this button to breakdown tough stains and grease in the glass container * Note: please fill water (and detergent) after cooking pot completely cools down
Heat Dry	6 min / 90 °C	Press to dry food in high speed with low heat Press to defrosing food
Sterilize	13 min / 130 °C	Press to heat food or utensils for sterilizing purposes
Turbo	20 min / 250 °C	Press to operate cooking pot at the highest temperature setting for 20 minutes

DIAGRAMS

Product Structure



Control Panel



- Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel. Das Netzkabel könnte beschädigt werden und/oder reißen und das Gerät könnte herunterfallen.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise
- Um gesundheitliche Beeinträchtungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät gründlich nach jeder Anwendung (siehe Abschnitt Gerät reinigen).

Gerätespezifische Sicherheitshinweise
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche.
- Das Gerät nicht verschieben, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät mit ausreichenden Abstand zu anderen Gegenständen auf.
- Legen sie keine Gegenstände auf oder unter das Gerät.
- Verwenden Sie den Deckel ausschließlich zusammen mit der Glasofenschale.
- Den Deckel immer am Griff hochheben.
- Das Netzkabel so verlegen, dass es keine heißen Oberflächen oder Gegenstände berührt.
- Das Gerät nicht im Backofen, auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle betreiben.

Umgebungsbedingungen
- Lagern Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von offenem Feuer oder Wärmequellen
  wie zum Beispiel Herdplatten, Öfen, etc.
  Schützen Sie das Gerät vor Spritz- und Tropfwasser.

Schäden am Gerät
- Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Abschnitt Kundenservice).
- Sollte Flüssigkeit in den Deckel des Gerätes gelangt sein oder wurde das Gerät anderweitig beschädigt, muss es durch den Kundenservice überprüft werden. Wenden Sie sich
  an den Kundenservice (siehe Abschnitt Kundenservice).

Entsorgung
Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einer öffentlichen Sammelstelle.

Entsorgung elektrischer/elektronischer Geräte nach dem Elektro- Gesetz
Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Verpackung entsorgen
Das Verpackungsmaterial ist teilweise wieder verwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu. Entsorgen Sie sie an einer öffentlichen
Sammelstelle. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

FUNKTIONEN

Mehrfachfunktionen
Der Comfortcook Mehrzweckhalogenofen kann durch seinen großen Temperaturbereich (50 – 250° C) als Elektrogrill, Reiskocher, konventioneller Ofen, Mikrowelle, Toaster, Schmortopf, Sterilisator, Auflaufform, Brotmaschine, Dampftopf, etc. eingesetzt werden.

Gesundes Kochen
Beim Kochen mit dem Mehrzweckhalogenofen benötigt man kein Fett bei der Vor- und Zubereitung. Die von dem Halogen-Heizelement erzeugten Wärmewellen können direkt in das Fleisch eindringen und erhitzen das Fett. Damit wird dem Fleisch Fett entzogen und der Fettanteil in der Nahrung reduziert. So kann das Cholesterin auf ein Minimum reduziert werden.

Zeit- & Energieeffizienz

Der Mehrzweckhalogenofen erwärmt die Lebensmittel sowohl mit Heißluft, Konduktion als auch mit Durchdringung. Das resultiert in einer viel kürzeren Kochzeit. Der Comfortcook Halogenofen erwärmt mit seiner Wärmezirkulation und der patentierten internen Lüftung die Lebensmittel aus allen Richtungen im Glasbehälter. Tests haben gezeigt, dass die Stromersparnis im Vergleich zu konventionellen Öfen bis zu 20% beträgt.

Sauberes Arbeiten
Der Comfortcook Mehrzweckhalogenofen erzeugt kein offenes Feuer oder fettigen Rauch in der Küche. Mit dem abnehmbaren Glasbehälter und dem Plastikständer ist es sogar möglich, zu kochen und dann, ohne umzufüllen, das Essen direkt am Esstisch zu servieren.

Einfache Reinigung
Der Comfortcook Mehrzweckhalogenofen besitzt eine leistungsfähige Selbstreinigungsfunktion. Durch die schnelle Wärmezirkulation kann der Halogenofen automatisch in Minutenschnelle hartnäckige Flecken und Fett auflösen.

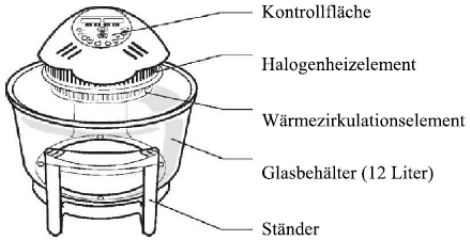
Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät!
Glasofenschale abkühlen lassen, bevor Sie kaltes Wasser einfüllen. Ein zu großer Temperaturunterschied kann zu Sprüngen im Glas führen.

1. Speisen herausnehmen und Fett abgießen.
2. Glasofenschale ca. 1.5 cm mit kaltem Wasser füllen und einen Spritzer Spülmittel ins Wasser geben.
3. Deckel auf die Glasofenschale setzen.
4. Netzstecker anschließen.
5. Temperaturregler in die Stellung Wash drehen.
6. Zeitregler auf die gewünschte Zeitdauer einstellen.

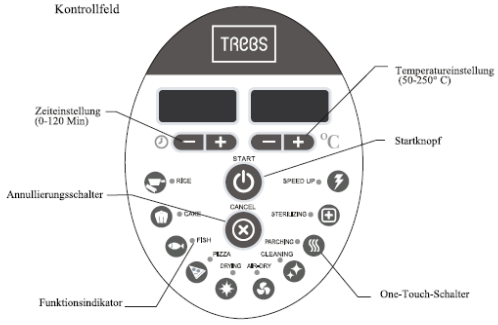
Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einer Spülbürste entfernen. Speisengitter können während der Selbstreinigung in der Glasofenschale bleiben.

ÜBERSICHT

Halogenofen



Kontrollfeld



FEATURES

Multiple Functions

Due to a wide operating temperature range (50-250 °C), Comfortcook Multi-Purpose Halogen Cooking Pot can function as an electric grill, rice cooker, conventional oven, microwave oven, toaster, stewing pot, sterilizer, skillets, bread maker, egg maker, steamer, popcorn maker, etc.

Healthy Cooking

When using Multi-Purpose Halogen Cooking Pot, no oil is needed during the preparation and cooking process. Heat waves produced by its halogen heating element can penetrate directly into meat. Through heating animal fat inside meat, Halogen Cooking Pot effectively drives out fats and reduces grease within food. Thus cholesterol content can be lowered to the minimum.

Time- & Energy-Efficient

Multi-Purpose Halogen Cooking Pot transfers heat to food by means of convection, conduction and penetration all at once. As a result, food can be cooked within a much shorter time. Owing to its circular heating element together with the patented internal venting system, Comfortcook Halogen Pot can deliver heat directly to food from all directions inside the glass container. Tests have shown that it saves electricity up to 20% compared to conventional ovens.

No Mess

With Comfortcook Multi-Purpose Halogen Cooking Pot, there is no more open-flame nor greasy smoke in the kitchen. User can even cook and serve right at the dinning table without making a mess thanks to the detachable glass container/plastic base design.

Simple Cleaning

Comfortcook Multi-Purpose Halogen Cooking Pot comes with a powerful self-cleaning function. Thanks to its high speed heat circulation, cooking pot can automatically decompose tough stains and grease within minutes.

CONTENTS

FEATURES 15

DIAGRAMS 16

- Product Structure
- Control Panel

OPERATING INSTRUCTIONS 17

- One-Touch Functions
- Operating Procedures
- Caution
- Incorrect Operation

RECOMMENDED RECIPES 19

- <Roasted Pig's Cheek>
- <Garlic Bread>
- <Grilled Salmon Head>

ACCESSORIES 20

- Supplied Accessories
- Optional Accessories

FOOD / TIME / TEMPERATURE TABLE 21

TECHNICAL SPECIFICATIONS 21

One-Touch Funktionen

One-Touch Funktion	Zeit/Temperatur	Details
Reis	-	Einstellung für verschiedene Lebensmittel mit denselben Standardeinstellungen (Zeit und Temperatur), für das beste Resultat. (man kann außerdem Zeit und Temperatur nach Wunsch einstellen)
Kuchen	11 min/190 °C	
Dampf	13min/250°C	
Pizza	3 min/250°C	
Toast	5 min / 250 °C	Kurzzeitige Einstellung mit großer Hitze. So kann eine knusprige Kruste entstehen.
Kaltes Trocknen	30 min/0°C	Kaltes Trocknen von Nahrungsmitteln
Reinigung	10 min / 250 °C	Den Topf mit sauberem Wasser füllen, den Schalter betätigen, um hartnäckige Flecken und Fett vom Glasbehälter zu entfernen * Achtung: Wasser (und Reinigungsmittel) erst einfüllen, wenn der Topf vollständig abgekühlt ist
Warmes Trocknen	6 min/90 °C	Trocknen von Nahrungsmitteln bei niedriger Temperatur Abtauen von Nahrungsmitteln
Sterilisieren	13min/130°C	Sterilisieren von Nahrungsmitteln oder Gegenständen.
Turbo	20 min/250 °C	20 Min. bei höchster Temperatur

Bedienung

1. Stellen Sie den Glasbehälter in den Ständer. Achten Sie darauf, dass sich der Ofen auf einer ebenen Oberfläche befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillrost und das richtige Zubehör für die unterschiedlichen Zubereitungsarten der verschiedenen Lebensmittel. Den Grillrost in den Glasbehälter stellen und die Nahrungsmittel darauf legen.
3. Deckel befestigen. Stecker in die Steckdose stecken.
4. Kochzeit und Temperatur folgendermaßen einstellen:
   a) Zeit (0-120 Min.) und Temperatur (50-250° C) durch Betätigung der "+"&"-" Schalter einstellen
   b) einen der One-Touch-Schalter drücken (man kann mit den "+"und"-" Schaltern weitere Einstellungen vornehmen)
   Achtung: Der One-Tuoch-Schalter blinkt, nachdem er betätigt wurde. Der Kochprozess beginnt aber erst, wenn der Startknopf gedrückt wurde.
5. Startknopf drücken .
6. Die Wärmezufuhr kann vor der eingestellten Zeit aufhören. Das bedeutet, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dann wird zeitweise keine Wärme zugeführt. Die Zirkulation geht aber weiter, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist ("0:00"), piepst der Ofen einige Male. Den Stromstecker abziehen und den Deckel abheben.
   - Pause: Um den Kochvorgang zu unterbrechen, den Deckel abheben. Zur Fortsetzung den Deckel wieder auflegen.
   - Stoppen : Um den Kochvorgang abzubrechen, bevor die Zeit abgelaufen ist, den Annullierungsknopf drücken und den Deckel abheben. Zeit- und Temperatureinstellungen werden gelöscht.
8. Den Teller mit dem mitgelieferten Tellerständer aus dem Glasbehälter nehmen.

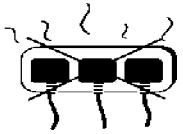
Warnung

1. Während des Betriebs keine Wasser- oder Plastikbehälter in den Ofen stellen.
2. Lebensmittel müssen auf einem Rost in den Ofen platziert werden. Zwischen Lebensmitteln und Deckel muss Platz sein und die interne Wärmezirkulation sollte nicht blockiert werden.
3. Steckdose nicht überladen.
4. Stecker vor der Reinigung abziehen.
5. Den Ofen mit einem trockenen, weichen Tuch reinigen. Nicht mit Wasser ausspülen.
6. Glasbehälter, Ständer und mitgeliefertes Zubehör mit milder Seife reinigen. Den Kochtopf vorher abkühlen lassen.
7. Nicht gegen den Glasbehälter stoßen, schlagen oder klopfen.
8. Wenn unbekannte Geräusche oder starke Vibrationen auftreten, den Ofen nicht öffnen. Den Stecker abziehen und einen Fachmann hinzuziehen.

Falsche Bedienung

ACHTUNG:

Ofen und Glasbehälter während des Kochens nicht berühren



Den Stromanschluß nicht überlasten

Unmittelbar nach dem Betrieb kein Wasser einfüllen.

REZEPTE

Rezeptvorschläge
Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte.
Die Garzeit hängt von der Art, Größe und Gewicht des Lebensmittels ab.

Ring Extension

Pour tenir les aliments ou la plaque lors de la manipulation	Pour augmenter de 5 l. la capacité du pot de cuisson. Idéal pour la cuisson de canard grillé, de poulet grillé et la cuisson à niveau multiple.

Poêle à cuire

Frying Pan

Moule

Baking Pan

Pour quenelles de gyoza, poisson, etc	Pour cuire de petits aliments tels, noix, frites, épices chinoises, etc	

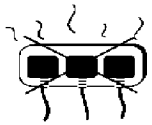
TABLEAU DES ALIMENTS/TEMPS/TEMPÉRATURES

* Les informations suivantes sont fournies uniquement à titre de référence. Les températures et les temps réels de cuisson dépendent des portions alimentaires.

TYPE D'ALIMENT	TEMPS (min.)	TEMPÉRATURE (°C)
Crevette	5 min	250 °C
Saucisse	6 min	200 °C
Cacahuète	6 min	160-180 °C
Pain	8-10 min	120-140 °C
Gâteau	8-10 min	180-200 °C
Crabe	10-13 min	250 °C
Poisson	10-15 min	250 °C
Homard	12-15 min	220-250 °C
Porc BBQ	15 min	250 °C
Patate	20-30 min	250 °C
Poulet	30-40 min	250 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	1300W
Thermostat	50-250 °C
Minuterie	0-120 minutes
Taille du pot (avec la base)	(H) 322 mm x (Ø) 460 mm
Taille du récipient	(H) 165 mm x (Ø) 330 mm
Capacité	12 (+5) L
Poids net	8 kg



Surcharger la prise électrique

SUGGESTION DE RECETTES

Joues de porc rôties

Ingrédients : Joue de porc

Assaisonnement : Sauce Char Siu, maltose, sel et sauce de soja noir

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients d'assaisonnement avec la joue de port, puis marinez pendant 2-4 heures
2. Préchauffez le pot de cuisson à 250 °C pendant 3 min.
3. Placez la viande sur une grille élevée, puis grillez pendant 10 min. avec l'anneau d'extension. Retournez les mets, puis laissez cuire encore 5 min.

Pain à l'ail

Ingrédients : Baguette, ail, beurre, fromage en poudre (au choix)

Préparation :

1. Coupez la baguette selon l'épaisseur désirée
2. Mélangez l'ail haché au beurre fondu placé sur la tranche de pain (saupoudrez de fromage pour davantage de saveur)
3. Préchauffez le pot de cuisson à 225 °C et faites griller les pains à l'ail pendant 3 min.

Tête de saumon grillé

Ingrédients: tête de saumon

Assaisonnement : jus de citron, sel, vin de cuisine, huile de sésame, sucre, amidon de maïs, poivre

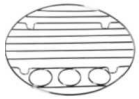
Préparation :

1. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement. Marinez le poisson pendant 30 minutes ou plus
2. Grillez la tête de saumon à 250 °C dans le pot de cuisson à l'aide de la grille élevée.
3. Retournez la tête du saumon, et grillez pendant 5 min.

ACCESSOIRES

Accessoires fournis

Grille basse



Double grille

Dual Rack

Pour de plus grands aliments, tels que canard grillé, poulet grillé, casserole, etc.	Placez les aliments près de la source de chaleur, ex. avec des brochettes. S'utilise en même temps qu'une grille basse pour une cuisson à niveau multiple.

Pince de préhension

Anneau d'extension

Die tatsächliche Garzeit kann von den angegebenen Werten abweichen.

Stellen Sie sicher, dass die Speisen gar sind, bevor Sie sie verzehren.
Servieren Sie die Speisen heiß.
Überprüfen Sie mit einem Kochthermometer, ob eine Speise gar ist.

Makkaroniaufl auf - 4 Portionen

Zutaten

125 g Lauch, fein geschnitten
150 g Makkaroni
2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote Paprika, in kleine Stücke geschnitten
15 ml (1 Löffel) Olivenöl
150 ml Naturjoghurt
150 g Rahmkäse, fettarm
400 g (1 Dose) Tomaten, klein geschnitten, abgetropft
60 g Cheddarkäse, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Gerät auf 180°C/350°F vorheizen.
2. Lauch in einen Kochtopf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen lassen und abschütten.
3. Makkaroni in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben. 10 bis 12 Minuten kochen lassen und danach abschütten.
4. Zwiebeln und Paprika vermengen, Öl in einer Bratpfanne erhitzen und 3 bis 4 Minuten dünsten, nicht bräunen.
5. Naturjoghurt, Rahmkäse, Tomaten und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
6. Makkaroni und Gemüse dazugeben und alles vermengen.
7. Alles in eine geeignete Auflaufform füllen.
8. Cheddarkäse darüber streuen.
9. 20 bis 30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Heißer Apple Pie - 6 Portionen
Zutaten

Boden
450 g Mürbeteig-Backmischung

Belag
500 g Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
5 ml (1 Teelöffel) Zimt, gemahlen
50 g Rosinen
70 g Streuzucker
1 Prise Gewürznelken, gemahlen
1 Prise Muskatnuss, gerieben

Glasur
1 Ei, mittelgroß, geschlagen
20 g Streuzucker

Zubereitung
1. Gerät auf 200 °C/400 °F vorheizen.
2. Mürbteig gemäß Packungsbeilage zubereiten.
3. 3/4 des Teigs abnehmen und in einer Backform (23 cm Durchmesser) ausrollen.
4. Den Rest des Teigs zu einer Rolle formen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Zutaten für den Belag vermengen und auf dem Teigboden in der Backform verteilen.
6. Teigstreifen in Gitterform über den Belag legen.
7. Glasur: Teigstreifen mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen.
8. 20 bis 35 Minuten backen.

Servieren Sie den heißen Apple Pie mit Eis oder Sahne.

Gebratene Schweinebacke

Zutaten: Schweinebacke, Char Siu Soße, Malzzucker, salzige und dunkle Sojasoße

Zubereitung:

1. Alle Gewürze mischen und Schweinebacke 2-4 Stunden marinieren
2. Ofen auf 250 ° C vorheizen (3 Min.)
3. Das Fleisch auf dem hohen Rost in der Ringerweiterung 10 Min. grillen; umdrehen und nochmals 5 Min. grillen

Knoblauchbrot

Zutaten : Baguette, Knoblauch, Butter, geriebener Käse (optional)

Zubereitung :

1. Baguette in Scheiben schneiden
2. Den gehackten Knoblauch mit geschmolzener Butter verrühren und aufs Brot schmieren (den Käse darüber geben)
3. Ofen auf 225 ° C vorheizen und das Knoblauchbrot 3 Min. toasten

<Gegrillter Lachskopf>

Zutaten: Lachskopf, Zitronensaft, Salz, Kochwein, Sesamöl, Zucker, Allesbinder, Pfeffer Zubereitung:

1. Alle Zutaten mischen und den Fisch 30 Min. oder länger marinieren.
2. Den Lachskopf bei 250 ° C auf dem hohen Rost grillen.
3. Den Lachskopf umdrehen und weitere 5 Min. grillen.

Procédures d'utilisation

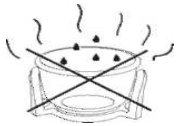
1. Sur une surface plane et de niveau, fixez le récipient sur la base plastique.
2. Sélectionnez la grille et les accessoires en fonction du type d'aliment et du style de cuisson. Placez la grille dans le récipient en verre, puis les éléments par dessus.
3. Fermez le couvercle du pot, puis branchez l'appareil.
4. Fixez le temps de cuisson et la température à l'aide d'une des méthodes suivantes :
   a) Ajustez le temps (0-120 min) et la température (50-250°) à l'aide des boutons "+" et "-"
   b) Sélectionnez, puis appuyez sur une des touches à fonction unique (l'utilisateur peut opérer d'autres réglages à l'aide des boutons "+" et "-")
   Remarque : un des témoins de fonction clignote dès que la fonction est sélectionnée ; toutefois, le pot de cuisson ne se met pas en service tant que vous n'appuyez pas sur le bouton "START"
5. Appuyez sur le bouton "START"
6. L'élément chauffant risque de s'éteindre avant que le temps ne soit écoulé, ce qui signifie que la température est atteinte. Le pot de cuisson arrête d'ajouter de la chaleur pendant un temps restreint. Toutefois, le système de circulation de la chaleur continue de tourner jusqu'à ce que le temps est entièrement écoulé.
7. Lorsque le temps est écoulé ("0:00"), le pot émet un bip plusieurs fois. Débranchez l'appareil et soulevez le couvercle.
   - Pause de la cuisson : avant de déterminer le temps, l'utilisateur peut suspendre la cuisson en soulevant simplement le couvercle, et il peut reprendre la cuisson en replaçant le couvercle.
   - Arrêt : Pour mettre fin à la cuisson avant le temps déterminé, appuyez sur "CANCEL ", puis soulevez le couvercle. Les réglages de l'heure et de la température s'effacent.
8. Servez-vous de la pince de préhension pour enlever la nourriture ou la plaque du récipient en verre.

Avertissements

1. Ne versez jamais de l'eau ou des récipients en plastique dans le pot pendant son utilisation
2. Les aliments doivent être placés sur une grille à l'intérieur du pot. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace entre les aliments et le couvercle, et que la circulation de l'air à l'intérieur soit dégagée de toute entrave
3. Ne surchargez pas la prise électrique
4. Débranchez le cordon d'alimentation, puis laissez refroidir le pot avant de le laver ou de le nettoyer
5. Séchez le pot avec un chiffon sec. Ne pas rincer dans l'eau.
6. Nettoyez avec du savon doux le récipient en verre, la base et les accessoires fournis ; laissez refroidir le pot avant de procéder à son nettoyage
7. Évitez de boucher, de frapper ou de cogner contre le pot
8. Si vous entendez un bruit étrange ou si des vibrations apparaissent, n'ouvrez pas le pot de cuisson. Débranchez l'appareil immédiatement, puis contactez un technicien agréé pour assurer une vérification.

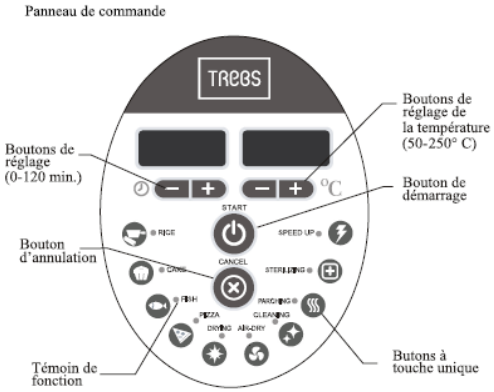
Utilisation inappropriée
ÉVITEZ ceci :

Toucher le pot ou le récipient en verre avec la main durant son utilisation



Verser de l'eau dans le récipient immédiatement après usage

Panneau de commande



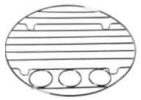
Fonctions à touche unique

Fonction à touche unique	Par défaut	Détails
Riz	-	Appuyez pour cuire différents types d'aliments pendant le temps par défaut et aux températures fixées correspondantes afin d'obtenir les meilleurs résultats (L'utilisateur peut encore ajuster les valeurs de temps et de température en fonction de ses propres préférences)
Gâteau	11 min/190 °C	
Vapeur	13min/250°C	
Pizza	3 min/250°C	
Pain grillé	5 min / 250 °C	Appuyez pour appliquer une chaleur élevée à l'aliment, en un temps court. Cette fonction peut créer une texture croustillante à la couche extérieure de l'aliment.
Séchage avec refroidissement	30 min/0°C	Appuyez pour sécher les aliments sans appliquer de chaleur
Nettoyage	10 min / 250 °C	Remplissez le pot de cuisson à l'aide d'eau propre en quantité suffisante, puis appuyez sur ce bouton pour enlever les taches tenaces et la graisse présente dans le récipient en verre *Remarque : ne mettre l'eau (et le détergent) que lorsque le pot de cuisson est entièrement refroidi
Séchage avec chaleur	6 min/90 °C	Appuyez pour sécher les aliments à vitesse élevée, avec basse chaleur. Pressez à la nourriture fonte
Stériliser	13min/130°C	Appuyer pour chauffer les aliments ou les ustensiles à des fins de stérilisation.
Turbo	20 min/250 °C	Appuyez pour utiliser le pot de cuisson aux températures les plus élevées pendant 20 minutes.

ZUBEHÖR

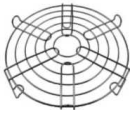
Mitgeliefertes Zubehör

Niedriger Rost



Doppelrost

Dual Rack



Für größere Speisen, z.B. Ente, Hähnchen, Aufläufe, etc	Die Zutaten können nahe an der Wärmequelle platziert werden, z.B. Grillspieße. Der Doppelrost kann gleichzeitig mit dem niedrigen Rost für mehrstöckige Zubereitung in den Ofen gestellt werden .

Tellerständer

Ringerweiterung

Ring Extension

Zum Transport von Tellern in und aus dem Ofen	Um das Kochvolumen zu erhöhen, ideal für gegrillte Ente, gegrilltes Hähnchen und mehrstöckiges Kochen

Weiteres Zubehör

Brattz Deckel

Backeinsatz

Frying Pan

Baking Pan

Für Knödel, Fisch, etc	Zur Zubereitung von kleinen Zutaten, z.B. Nüssen, Kräutern, Pommes Frites, etc.	

LEBENSMITTEL-, ZEIT- und TEMPERATURTABELLE

* Die folgenden Informationen sind Richtwerte. Die reale Kochzeit und Temperatur richtet sich nach der Nahrungsmenge.

Nahrungsmittel	Zeit (Min.)	TEMPERATUR (° C)
Garnelen	5 Min.	250° C
Würstchen	6 Min.	200° C
Erdnüsse	6 Min.	160-180° C
Brot	8-10 Min.	120-140° C
Kuchen	8-10 Min.	180-200° C
Krebs	10-13 Min.	250° C
Fisch	10-15 Min.	250° C
Hummer	12-15 Min.	220-250° C
Gegrilltes Schweinefleisch	15 Min.	250° C
Süßkartoffeln	20-30 Min.	250° C
Hühnchen	30-40 Min.	250° C

TECHNISCHE ANGABEN

Volt	220 V
Hz	50 Hz
Watt	1300W
Thermostat	50-250° C
Uhr	0-120 Minuten
Abmessungen des Ofens (mit Ständer)	(H) 322 mm x (ø) 460 mm
Abmessungen des Behälters	(H) 165 mm x (ø) 330 mm
Fassungsvermögen	12 (+5) L
Gewicht (netto)	8.0 kg
	CE conform

Service:

Als professionelles Unternehmen mit hochwertigen Produkten arbeiten wir jeden Tag zur größtmöglichen Zufriedenheit unserer Kunden. Um diese Zufriedenheit auf einem möglichst hohen Niveau zu halten, unterstützen wir unsere Kunden, wo wir können. Bitte teilen Sie uns Ihre Fragen mit. Wir werden alles tun, um Ihnen weiterzuhelfen.

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497

E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

FR

FONCTIONS

Fonctions multiples
Grâce à la vaste gamme de température qu'il propose (50-250 °C), le pot à cuire halogène à usage multiple de Comfortcook, cuiseur pour le riz, four classique, four micro-ondes, grille-pain, pot pour ragoût, stérilisateur, poêle à frire, machine à pain, à popcorn, pour les œufs, marmite à vapeur, etc.

Cuisine saine
Lorsque vous utilisez le pot à cuire halogène à usage multiple, aucune huile n'est nécessaire durant la préparation et la cuisson. Les ondes de chaleurs produites par leur élément chauffant halogène pénètrent directement dans la viande. En chauffant les graisses animales contenues à l'intérieur de la viande, le pot à cuisson halogène élimine de façon efficace les graisses, de façon à ce que le contenu en cholestérol soit réduit au minimum.

Gains de temps et d'énergie
Le pot à cuisson halogène à usage multiple transfère la chaleur aux aliments au moyen de la convection, de la conduction et de la pénétration, le tout à la fois. Les aliments sont ainsi cuits dans un temps bien plus court. Grâce à son élément chauffant circulaire et à son système d'aération interne breveté, le pot halogène de Comfortcook distribue la chaleur directement aux aliments à partir de partout à l'intérieur du récipient en verre. Des tests ont prouvé qu'il économise de l'électricité jusqu'à 20% par rapport aux fours traditionnels.

Pas de désordre
Grâce au pot à cuisson halogène à usage multiple de Comfortcookl, il n'existe plus de flamme nue, ni de fumée graisseuse dans la cuisine. L'utilisateur peut même cuire et servir directement à table, sans provoquer de désordre grâce au récipient en verre/à la base de plastique détachable.

Facilité de nettoyage
Le pot à cuisson halogène à usage multiple de Comfortcook est livré avec une fonction autonettoyante puissante. Grâce à sa circulation de chaleur à vitesse élevée, il décompose automatiquement les taches tenaces et la graisse en quelques minutes.

DIAGRAMMES

Structure